2022 ESTATE MT. G EORGE | COOMBS VILL

MERLOT

2022 シルヴァラード・ヴィンヤーズ
メルロ マウント・ジョージ・ヴィンヤード エステート・グロウン
クームズヴィル ナパ・ヴァレー



マウント・ジョージ（100%）ナパ・ヴァレーの東クームズヴィルに位置するマウント・ジョージ・ヴィンヤードは、19 世紀にこのヴァレーで一番最初に植樹された畑の一つです。畑は古い火山の西の斜面に広がり、畑の名前はその火山に由来しています。

土壌＆気候

冷涼な気候で、火山性の岩から成る砂利質の深い土壌で、灰の成分がメルロに深みのある骨格を与えます。

ヴィンテージ•ノート

2月に十分な降雨があり、春にも多少の雨があり夏は早く訪れました。夏芽吹きは若干遅れましたがその後の理想的な天候のお陰で、安定した結実を迎えることができました。夏の日照量は豊富で、海からの冷涼な風も受け、ブドウはゆっくりと糖度を上げ複雑味を重ねていきました。

テイスティング•ノート

乾燥した月桂樹やタイム等のハーブの香りに、タバコの葉や甘いクローヴのアロマが感じられます。ワインは絹の様に滑らかで、ザクロやベリーの赤い果実のジューシーさが口に広がります。樽からくるスパイシーなフレーバーが果実とよく溶けあい、ココアの様な長い後味に繋がっていきます。

品種： メルロ 95%　カベルネ・フラン3%、カベルネ・ソーヴィニョン　2%
AVA： クームズヴィル
畑： マウント・ジョージ・ヴィンヤード 100%
収穫： 収穫時の Brix 25.5
醸造： スキンコンタクト平均 17 日 フレンチオーク樽、ハンガリアンオーク樽で 17 ヶ月 熟成
pH： 3.54　総酸度： 6.32g/L　残糖： 10g / L
Alc.： 14.6%
参考小売価格： ￥8,000（税別）



WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F　tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp